



LucaMaroni

塞纳切 干红 黑玛尔维萨I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

它连接地中海的两片土地：普利亚和伯罗奔尼撒。在这里，在古老的拜占庭大本营Monembasia，这种葡萄酒被生产出来，然后开始整个欧洲蔓延，激发了典型威尼托酒庄的名字，称为“Malvase”。在普利亚的阳光下，这种葡萄树找到了它最好的表达方式。这个名字让人想起Sannace山的考古遗址，在那里，希腊殖民者选择在该地区开始种植这种葡萄树。

葡萄品种：100%黑玛尔维萨 (Malvasia Nera)

酒精浓度：12%

种植区域：萨姆米凯莱迪巴里及布林迪西，

普利亚大区- 意大利

土壤特性：白垩丘陵

收获期：九月

酿造工艺：浸渍过程中，在可控温度下选择合适的酵母进行发酵，以确保黑玛尔维萨 典型的果香味

发酵，以确保来自“Murgia dei Trulli”丘陵的黑玛尔维萨典型的果香味

老化：在不锈钢发酵罐和瓶中放置足够长时间以确保单宁的平衡

最佳适饮温度：18-20 ° C

品尝记录

颜色：紫罗兰色、石榴红

气味：果味浓郁，有丰富的石榴与覆盆子味道

口感：结构感强，柔软和谐，单宁均衡

食物搭配：与那波利市苣荬菜披萨、乳精干酪意大利蒸饺、意大利腊肠、中熟的山核桃干奶酪等一起食用更佳

贮藏：贮藏得当，可达10年



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



获奖

2021年份

95分 – Luca Maroni的2027年最佳意大利葡萄酒指南

2020年份

93/100 – Luca Maroni的2025年最佳意大利葡萄酒指南

2019年份

92分 – Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份

90/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

特别推荐奖 – Luca Maroni 的2017年意大利最佳葡萄酒年鉴

2015年份

荣获荣誉证书 – Vinistra比赛, 2016年黑玛尔维萨世界

2015年份

荣获荣誉证书 – 2016年的Vinistra比赛

2014年份

特别推荐奖 – 2015年维罗纳Vinitaly国际比赛

2008年份

提名表彰– Luca Maroni 的2011年最佳意大利葡萄酒指南

2007年份

90/100 – Luca Maroni 的2010年最佳意大利葡萄酒指南

2006年份

特别推荐奖 – 2008年维罗纳Vinitaly国际比赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I